

とやま醸造・発酵オープンラボ



令和2年4月1日開所

富山県農林水産総合技術センター

食品研究所

「とやま醸造・発酵オープンラボ」の概要

食品研究所の課題

- ① 日本酒や発酵食品の試験製造を実験室規模のみで行っており、**実用規模での試作が不可**
- ② 試作した日本酒や発酵食品の味などの品質を科学的に評価する**施設や機器が不足**



施設や機器の整備

日本酒や発酵食品の実用規模試験

○日本酒の試験製造

酒米蒸し器、仕込みタンク(200L)、もろみ搾り機や火入れ用チタンタンクを備え、日本酒の試験製造が可能

清酒加工室(新設)



温調仕込みタンク

○麴や発酵食品の試作

麴室や二重窯を備え、酒麴、漬物、味噌や発酵乳などの試作が可能



発酵食品加工室(既設)



麴室

味などの品質を科学的に評価

○試作品の試飲・試食

日本酒や発酵食品を試飲・試食して品質の評価を行うことで、製造工程の改良等にフィードバック

調理試食室(新設)



○味や旨味、甘味成分等の機器分析

味覚センサーや液体クロマトグラフ等を備え、甘味や旨味の数値での表現、旨味、甘味成分等の糖や有機酸の機器分析



分析評価室(既設)



味覚センサー

新施設を最大限に活用

- ・新商品開発や品質改良の加速
- ・製品売上高の増大や輸出の拡大

日本酒や発酵食品の試作・分析等を行う施設・最新機器の紹介

○試作や評価等のための主な試験室

室名	用途
清酒加工室	清酒の製造・試作を行う。
低温発酵室	酵母を発酵させ、もろみを製造する。
低温熟成室	醸造した清酒を氷温で熟成する。
発酵食品加工室	味噌や漬物の製造・試作を行う。
味噌温醸室	味噌の発酵を行う。
味噌麴室	味噌の麴を製造する。
漬物発酵室	漬物を低温で発酵する。
分析評価室	試作品等の評価・分析を行う。



低温熟成室



分析評価室

○加工や分析等のための主な機器等

機器名	用途
温調仕込みタンク	清酒などを小(30L)または中(200L)規模スケールで試験醸造を行う。
もろみ搾り機	麴、蒸米、水を加えて仕込んだもろみから清酒を絞り出す。
二重釜	缶やビン等の加熱殺菌を行う。
味覚センサー	様々な食品の「五基本味（酸味、苦味、渋味、旨味、塩味、甘味、コク）」を数値化する。
液体クロマトグラフ	食品中に含まれる糖、有機酸、機能性成分等を測定する。
分光光度計	食品、原材料等に含まれる成分を測定する。



温調仕込みタンク



液体クロマトグラフ

利用をご希望の方は、お気軽にお申し込みください。

富山県農林水産総合技術センター
食品研究所

〒939-8153 富山市吉岡360

TEL 076-429-5400 FAX076-429-4908